

釜炒り日干茶の製茶における日干方法の検討



写真 日干時の様子（左：日干開始時 右：日干開始4時間後）

表 日干後の含水率および荒茶の品質評価

日干時間 (hr)	日干後の含水率 (% D.B.)	荒茶の品質評価	
		外観（達観）	日向臭の強度(0~5)
開始前	104.2	—	—
1	51.3	いずれも、薄い黒色に近い、ごく暗い黄緑色。形状は、縦方向に長く不定形に曲がり、横幅は煎茶より太いがまとまっており、秋冬番茶の様に扁平に広がってない。	1.5
2	38.3		3
3	22.9		4
4	16.5		5

注1) 供試原葉；当場内で栽培した「やぶきた」二番茶、摘採；6月7日、製茶；6月7,8日、日干時天候；晴れ、日干時平均気温（開始～4時間後）；25.7℃、仕上げ乾燥；含水率5%D.B.以下、含水率(% D.B.) = 水分重量/乾物重量×100

2) 日向臭の強度は、英国式紅茶審査器具を用い、ポットに茶葉3g取り熱湯を加え抽出し、5分後カップに抽出液を注ぎ、これを試飲し官能評価する。抽出液の日向臭の強度は、5；強い、4；やや強い、3；弱い、2；やや弱い、1；なしとした。評価は当場職員5名の合議による。

釜炒り日干(にっかん)茶とは、摘採した生葉を熱した釜で炒り、これを揉捻後に太陽光の下で、日干して乾燥させた茶のことです。この製茶法は、かつて西日本各地で見られましたが、明治以降は煎茶が主流となり、ほとんど見られなくなりました。本県でも自家用茶としてわずかに生産される希少な茶となっています。

そこで、当場では、市場の煎茶荒茶価格が低迷する二番茶を利用し、ライン生産による釜炒り日干茶の製茶法の開発について取り組んでおり、今回は、釜炒り日干茶の特有の日向臭の発生条件を検討しました。

製茶工程は、生葉を釜炒り、揉捻、一晚静置、日干乾燥、仕上げ乾燥(通風乾燥機)

する方法としました。日干処理時間を1~4時間で検討した結果、4時間が日向臭の発生が最も強くなりました(写真、表)。また、日干時の気温と同一条件で機械通風乾燥しても日向臭が発生しないことから(データ省略)、日向臭の発生には、日干が必要で、4時間以上の日干が望ましいことが明らかとなりました。

以上の結果より、今後は、ライン生産での製茶法を確立するとともに、荒茶の切断、ふるい分け、火入れ等の仕上げ加工法を確立し、釜炒り日干茶のライン製造法の体系化に取り組めます。

(茶業試験場 杉本 篤史 0889-32-1024)